

UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA



Dipartimento di Economia e Statistica
Ponte Pietro Bucci, Cubo 0/C
87036 Arcavacata di Rende (Cosenza)
Italy

<http://www.ecostat.unical.it/>

Working Paper n. 01 - 2010

APPUNTI DI STORIA DELLA LIQUIRIZIA

Luigi Piccioni

Dipartimento di Economia e Statistica

Università della Calabria

Ponte Pietro Bucci, Cubo 1/C

Tel.: +39 0984 492439

Fax: +39 0984 492421

e-mail: l.piccioni@unical.it

Gennaio 2010



Appunti di storia della liquirizia

Luigi Piccioni¹

La liquirizia - o per meglio dire i prodotti commerciali derivati dalle varie specie di *Glycyrrhiza* - vanta una storia attraverso la quale passa la storia del mondo intero, compresa la globalizzazione mercantile dell'ultimo secolo e mezzo.

Alla base di tutto stanno tre caratteristiche di questa pianta “infestante” la cui unica parte pregiata sono le lunghe e spesse radici: a) la sua straordinaria e al tempo stesso “strana” - in quanto mista all’amaro - dolcezza; b) i suoi poteri medicamentosi nelle affezioni della gola e dell’apparato respiratorio, poteri blandi ma tradizionalmente e universalmente riconosciuti; c) il fatto che in determinate condizioni climatiche e pedologiche la pianta cresce rigogliosamente anche senza necessità di intervento umano mentre al di fuori di tali condizioni la sua coltivazione è impossibile oppure richiede una cura attenta, continua ed estremamente costosa.

L’areale della liquirizia, o per meglio dire l’areale delle specie che hanno valore commerciale, è molto ben definito ed è costituito da una “cintura” più o meno larga che si distende attorno al 40° parallelo (quello che taglia in due l’Italia) dalla penisola iberica fino alle propaggini più orientali della Cina e include zone climatiche di tipo mediterraneo, semiarido e arido². Entro questa striscia la liquirizia cresce spontanea e talvolta in grandissime quantità in terreni resi umidi e profondi dalla presenza di fiumi che hanno formato col tempo dei larghi alvei alluvionali. I suoi paesaggi possono insomma essere anche molto diversi, dal fiorente Mezzogiorno italiano all’arido deserto cinese dell’Ordos, ma la foto dal satellite mostra invariabilmente queste strisce verdeggianti più o meno estese nelle quali l’acqua ha costruito le condizioni per la diffusione della pianta. Fuori di qui essa può essere coltivata, ma non ovunque e soprattutto richiede le stesse cure delle piante alimentari più esigenti, cioè degli ortaggi. Nei secoli, infatti, al di sopra del 45° parallelo si sono profittevolmente dedicati alla coltivazione della liquirizia solo gli esperti agricoltori tedeschi di una rinomata città orticola come Bamberg³ oppure gli agricoltori specializzati di un pugno di località inglesi che si sono gelosamente tramandati per secoli i segreti della propagazione della pianta, ma sempre con risultati quantitativi molto modesti rispetto ai grandi carichi di radici che giungevano da sud⁴. E quando nella seconda metà dell’Ottocento gli americani hanno fatto un’indagine seria e accurata sulla possibilità di avviare una coltivazione domestica di una materia prima tanto necessaria ad alcune loro industrie hanno concluso che non c’era verso: conveniva comunque andare a prenderla

¹ L’autore (Dipartimento di Economia e Statistica, Università della Calabria. Arcavacata di Rende, Italy. Url www.ecostat.unical.it/Piccioni; e-mail l.piccioni@unical.it) è impegnato in una vasta ricognizione storica sull’argomento con una parte specificamente dedicata alla produzione calabrese dell’estratto tra XVII e XX secolo.

² Heather Venn, *The market for liquorice*, London, Tropical Products Institute, 1966, p. 1.

³ “ Bamberg”, in *Enciclopedia italiana*, Roma, Istituto dell’Enciclopedia Italiana, 1930, vol. VI, p. 16.

⁴ John Chartres, “A special crop and its market in the eighteenth century: the case of Pontefract’s Liquorice”, in R. H. Hoyle, *People, Landscape and Alternative Agriculture. Essays for Johan Thirsk*, Exeter, British Agricultural History Society, 2004, pp. 114-132.

dove cresceva in abbondanza e per lo più senza cure⁵.

Al pari di molte altre materie prime di origine animale, vegetale o minerale utili a medicare, tingere, insaporire e conservare, nella grande fascia euro-asiatica la liquirizia ha una fortuna assai antica, ma all'interno di tradizioni diverse con pochi punti di contatto tra loro.

Tre in particolare.

La prima tradizione è quella mediterranea, consolidata verso il primo secolo dopo Cristo dai trattatisti latini⁶ e definitivamente fissata da Dioscoride nella sua *Materia medica*⁷. Qui la liquirizia, utilizzata grezza oppure in decotti più o meno blandi, è indicata appunto per i mal di gola e di petto e poco più. Proprio grazie all'opera di Dioscoride⁸ la codificazione greco-latina si trasmetterà alla medicina islamica e diverrà quella standard nell'area mediterranea e mediorientale fino al rinnovamento epistemologico costituito dalle scoperte mediche del Cinque-Seicento e dalla rivoluzione chimica ottocentesca.

Nella seconda tradizione, quella indiana, la liquirizia ha già una rilevanza decisamente maggiore in quanto nei grandi trattati vedici del II-VII secolo dopo Cristo essa serve da composto per un gran numero di medicinali, viene indicata come uno degli edulcoranti più diffusi e serve a curare un gran numero di malattie, non solo dell'apparato respiratorio e della gola⁹. La domanda di liquirizia nell'area d'influenza indiana è quindi probabilmente molto più sostenuta rispetto all'area mediterranea ma viene soddisfatta con una certa difficoltà, tanto che col tempo si afferma anche un succedaneo, l'*Abrus precatorius*, pianta le cui radici contengono effettivamente una piccola quantità di glicirizina¹⁰.

Ma la tradizione che riserva un vero posto d'onore alla liquirizia è quella cinese: qui la radice ha un peso infinitamente maggiore e una codificazione molto più antica. Essa appare centrale già nei

5 United States. Bureau of Foreign Commerce, *The licorice plant. Reports from the consuls of United States, on the licorice plant, licorice manufacture, and licorice trade, in answer to a circular from the Department of State*, Washington, Government Print Office, 1885.

6 E in particolare da Plinio, *Storia naturale*, XXII 24-6.

7 Il testo costituisce per circa mille e cinquecento anni il testo fondamentale della farmacologia dell'area. I vari commentari, anche molto autorevoli e ricchi come nel caso di quello arabo di Ibn al-Baytār del XIII secolo e di quello italiano di Pietro Andrea Mattioli della metà del XVI secolo, non arrivano mai a mettere in discussione l'impianto e il contenuto dell'originale.

8 Passata nella tradizione medica islamica per diverse vie ma soprattutto grazie all'importante traduzione in arabo effettuata nel X secolo da Hasdai ibn Shaprut della copia donata dall'imperatore bizantino Costantino Porfirogeneto al califfo di Cordo va Abderraman III an-Nasir.

9 Si può rilevare l'importanza della liquirizia nella medicina tradizionale di area indiana consultando l'opera di Thakur Balwant Singh e K. C. Chuneekar, *Glossary of vegetable drugs in Brhatrayāṭi*, Varanasi, Chowkhambha Sanskrit Studies, 1972, segnatamente alle pagine 292-3; per uno sguardo più sistematico e generale si può vedere *Indian Herbal Remedies. Rational Western therapy, Ayurveda and other traditional usage, botany*, a cura di C. P. Khare, Berlin-Heidelberg, Springer, 2004, p. 233.

10 Whitelaw Ainslie, *Materia indica or, some account of those articles which are employed by the Hindoos and other Eastern nations, in their medicine, arts and agriculture*, London, Longman, Rees, Orme, Brown and Green, 1826, vol. I, p. 200 e vol. II, pp. 79-80; John M. A. Fleming, *A catalogue of Indian medicinal plants and drugs*, Calcutta, 1810, p. 3.

primi grandi trattati medici che vengono fatti risalire ad alcuni secoli prima di Cristo e viene definitivamente codificata nel *Ben Jing* del I° secolo dopo Cristo, in cui assume una centralità che verrà poi sistematicamente confermata dalla ricchissima trattatistica dei secoli seguenti¹¹. La farmacopea cinese riflette una visione tripartita e gerarchica della realtà che si applica tanto alla società, quanto al cosmo e alla medicina. Esistono quindi sostanze di primo grado, “principesche”, di secondo grado, “ministeriali”, e di terzo grado, “funzionariali” e le prime sono le più importanti in quanto sovrintendono, senza essere aggressive, al benessere generale e all’armonia del corpo. La liquirizia fa parte appunto delle 120 sostanze “principesche” ed entra in una percentuale altissima di composti medici, tanto nella teoria dei trattati quanto soprattutto nella pratica quotidiana, da oltre 2500 anni. Nel linguaggio cinese corrente la parola “liquirizia” sta anzi un po’ come la parola “prezzemolo” nell’italiano: qualcosa che è presente un po’ dappertutto.

Al di là dei pur interessantissimi aspetti culturali, un’importante conseguenza di questa ubiquità della liquirizia (utilizzata ieri come oggi esclusivamente grezza o polverizzata) è la presenza in Cina di flussi commerciali storicamente molto più significativi rispetto al resto dell’Eurasia, ben testimoniati dalle prime statistiche ufficiali di metà dell’Ottocento redatte dagli occidentali nei porti finiti sotto il loro controllo dopo la guerra dell’oppio¹².

E’ comunque bene precisare che non tutte le liquirizie sono uguali. Come ben sapevano i mercanti ottocenteschi di tutto il mondo, quelle più pregiate perché al tempo stesso più dolci e più efficaci dal punto di vista medico sono quelle del Mediterraneo occidentale, e in particolare le radici di *Glycyrrhiza glabra typica* provenienti soprattutto dall’Italia meridionale e dalla Spagna. Le specie che si rinvenivano andando verso oriente sono invece sempre meno “fini”, partendo dalla *Glabra glandulifera* o da quella *violacea* e arrivando infine all’*Uralensis*, che predomina largamente in Cina¹³.

Al di là di queste differenze, ripetiamo, i “mondi” della liquirizia cinese, di quella indiana e di quella mediterranea e medio orientale hanno pochi contatti tra loro, sia a livello epistemico che a livello di uso pratico della pianta. Per lunghi secoli il loro relativo isolamento (in cui l’universo indiano fa però un po’ da cuscinetto, in quanto è in comunicazione costante con gli altri due) è favorito sia dalle barriere geografiche sia dal fatto che comunque le aree di smercio del prodotto sono piuttosto separate. A differenza di ciò che riguarda le specializzatissime spezie delle

11 Il *Ben Jing* non è solo la prima opera a citare in modo diretto la liquirizia (Dan Bensky, Andrew Gamble, *Chinese Herbal Medicine*, Seattle, Eastland Press, 1993, p. 463) ma è anche quella che consacra definitivamente la sua centralità nella medicina tradizionale cinese. Joseph Needham, Lu Gwei-djen, *Science and civilisation in China. 6. Biology and biological technology. I. Botany*, Cambridge, Cambridge University Press, 1986, p. 480; C. Nieman, “Licorice”, “Advances in food research”, VII (1957), pp. 351-2.

12 China. Inspectorate General of Customs of China, *Reports on trade at the ports in China open by Treaty to Foreign Trade* (annual, Shanghai 1866-1882); Id., *Returns on trade at the the ports in China open by Treaty to Foreign Trade* (annual, Shanghai 1871-1881); Id., *Statistics of Trade at the Treaty Ports for the period 1863-72. Compiled for the Austro-Hungarian Universal Exhibition, Vienna, 1873*, Shanghai, 1873.

13 Due vecchie ma sempre utili rassegne sulle varietà di liquirizia, con particolare attenzione alle specie di maggior interesse commerciale e alla loro gerarchia qualitativa, sono contenute nella voce “Liquorice” di Margaret Grieve, *A Modern Herbal*, London, Cape, 1931, e nella voce “Glycyrrhiza” dell’*Hagers Handbuch der pharmazeutischen Praxis. Chemicalien un Drogen*, Berlin-Heidelberg, Springer Verlag, 1973 (prima edizione 1878).

Molucche, ciascuno di questi mondi dispone di liquirizia in quantità bastevole al proprio consumo e solo di rado deve far ricorso ai mondi circostanti, con una parziale eccezione per gli indiani che sono costretti a procurarsi una parte del loro fabbisogno non solo in Afghanistan e Turkestan ma anche nelle più lontane Mesopotamia e Persia¹⁴.

Sotto questo particolare profilo la distanza maggiore è quella che separa quindi la Cina e il Mediterraneo: nulla sanno gli europei e gli arabi della cosmogonia medica cinese e dell'uso che viene fatto della liquirizia nel Celeste Impero e viceversa. Quel che qui conta - e che alla fine contribuirà a riunificare questi due mondi - è che mentre la medicina tradizionale cinese "fissa" sostanzialmente fino a oggi l'uso della liquirizia nelle due forme della radice grezza e della polvere, in Europa a partire dal Quattrocento si ha un'evoluzione tecnologica che avrà effetti decisivi sulla successiva globalizzazione della materia prima e del prodotto.

Sin dalla metà del Quattrocento e con assoluta certezza dai primi decenni del secolo seguente compaiono infatti sui mercati dell'Europa settentrionale delle pastiglie dure di liquirizia, ottenute facendo seccare un estratto derivato dalla bollitura delle radici¹⁵. A partire dalla fine del Cinquecento si forma così in Europa un doppio mercato: quello antico della radice grezza e quello nuovo del succo di liquirizia, che viene commerciato in diverse guise: pastiglie, losanghe, bastoncini, panetti, pani¹⁶. Questo secondo mercato finisce presto col superare il primo per dimensioni ma soprattutto per redditività e si creano tra Sei e Settecento dei veri e propri centri manifatturieri, anzitutto in Spagna e in Italia meridionale ma anche in Grecia, Russia, Inghilterra e in Germania¹⁷. L'estratto di liquirizia qui prodotto raggiunge le grandi città di tutta l'Europa e dell'America e viene venduto nelle farmacie sia ai consumatori finali sia ai produttori di medicinali¹⁸.

Sulla scia di questa piccola rivoluzione la seconda metà dell'Ottocento costituisce per la liquirizia un'epoca di ulteriori, radicali cambiamenti. Essi scaturiscono essenzialmente da due modificazioni nelle modalità di utilizzo dell'estratto. In Europa si afferma anzitutto e in via definitiva un uso "ludico" della liquirizia, che comunque non era mai stato del tutto assente. Il calo

14 Ainslie, *Materia indica*, cit., vol. I, p. 200; William Dymock, *Pharmacographia Indica. A history of the principal drugs of vegetable origin, met with in British India*, London, Kegan Paul, Trench, Trübner, 1890-93, vol. I, p. 491.

15 Johann Christoph Goetz, *De Glycyrrhiza*, Altdorf, Kohl, 1711, p. 30 e più tardi Friedrich August Flückiger, *Pharmakognosie des Pflanzenreiches*, Berlin, R. Gaertner, 1883, p. 200, il quale scrive sulla base delle due importanti opere cinquecentesche di Hieronimus Tragus, *De Stirpium*, e di Valerius Cordus, *Historia plantarum*.

16 A partire dal XVII secolo le contabilità mercantili, la manualistica commerciale e le farmacopee ufficiali distinguono sempre chiaramente tra i due tipi di merce. A partire dalla metà dell'Ottocento, invece, è possibile ricostruire con discreta precisione anche gli andamenti dei loro prezzi sui principali mercati grazie alle notizie fornite da riviste specialistiche a diffusione internazionale come l'inglese "The chemist and druggist".

17 Non esiste una trattazione sistematica ma una gran copia di notizie utili e a volte anche abbastanza attendibili al riguardo si può rinvenire nei dizionari commerciali il cui esempio più fortunato è forse quello settecentesco del francese Savary de Bruslons, nelle opere sistematiche fine-ottocentesche di botanica medica tra cui eccellono quelle dei tedeschi, assai ricche di notizie storiche, e successivamente nei trattati di merceologia novecenteschi come il nostro Villavecchia.

18 Riguardo a quello che a partire dalla fine del XVII secolo si venne configurando come un vero e proprio distretto manifatturiero dell'estratto di liquirizia, e uno dei prestigiosi del mondo, si possono vedere le note contenute in Crescenzo P. Di Martino, Luigi Piccioni, "Liquirizie dell'Alto Ionio: la parabola dei Compagna", in *Natura e società. Scritti in memoria di Augusto Placanica*, a cura di Piero Bevilacqua e Pietro Tino, Roma, Donzelli, 2005, pp. 255-285.

relativo del suo prezzo nel corso degli ultimi secoli dovuto all'ampliamento delle fonti di approvvigionamento, il contemporaneo calo del prezzo dello zucchero e l'universale affermarsi di una serie di sostanze "di piacere" come il tè, il caffè, il cacao e il tabacco sono fenomeni che portano a un progressivo spostamento dell'interesse verso l'aspetto voluttuario - e non più solo curativo - della liquirizia per cui l'estratto da un lato viene venduto sempre più come dolcificante e dall'altro, non più stretto in questo caso nei rigorosi limiti fissati dalle farmacopee nazionali, può essere legalmente e assai profittevolmente mescolato con altre sostanze. Quando la liquirizia è intesa come dolcificante, infatti, cade progressivamente l'obbligo - anche legale - della purezza e si passa via via da prodotti puri a prodotti contenenti il 30-50% di estratto per giungere ai dolcificanti gommosi novecenteschi in cui l'estratto è presente appena per il 2-3%. La transizione - per così dire - porta con sé infinite *querelles* culturali e legali per cui, soprattutto nella seconda metà dell'Ottocento, il mondo dell'estratto di liquirizia diviene teatro privilegiato di contraffazioni di prodotto, di contraffazioni di marchio, di battaglie commerciali internazionali e di applicazione del "marchio depositato", codificato da poco.

È infatti nell'ambito di questa specifica trasformazione dei consumi che si segnalano per la prima volta imprenditori manifatturieri mentalmente più elastici e più dotati di capitale che in passato come ad esempio quelli del Gard, in Provenza, che passano rapidamente attorno alla metà dell'Ottocento dalla tradizionale produzione di estratto puro alla produzione di dolcificanti a base di liquirizia capaci di invadere i mercati europei¹⁹ mentre i ben più celebri e reputati produttori di estratto spagnoli e italiani - pur non perdendo al momento colpi - non riescono a cogliere le tendenze dei mercati e ad articolare rapidamente la propria gamma di prodotti e si destinano così a una lunga e progressiva agonia ben testimoniata dal declino novecentesco di distretti dalla fortuna secolare come quelli della Calabria, della Sicilia orientale e dell'Aragona.

Questa dinamica di metà Ottocento rimane principalmente europea mentre il cambiamento che avrà conseguenze realmente planetarie si verifica a partire dagli anni Trenta negli Stati Uniti.

Il potere della liquirizia di rendere più gradevoli non solo i medicinali ma anche alimenti e bevande è noto dall'antichità ed è stato ampiamente sfruttato in tutta l'area euroasiatica. Nel Settecento, ad esempio, nel Regno Unito la liquirizia era stata largamente utilizzata nella preparazione della birra sia per il suo potere colorante e schiumogeno sia per aromatizzarla²⁰. Negli Stati Uniti della prima metà dell'Ottocento il problema è invece quello di rendere più gradevole un prodotto di enorme successo ma con qualche problema di gusto: il tabacco da masticare. Fino ai primi decenni del Novecento, infatti, il grande consumo di tabacco che si farà in quel paese sarà prevalentemente rivolto alla masticazione, quasi ignota in Europa²¹. Per "ammorbidire" il gusto del

19 Tra le diverse pubblicazioni che trattano della vicenda si segnala soprattutto l'opera di Sebastien Durbiano, *La reglissierie Florent à Avignon, l'ascension d'une industrie en Vaucluse (1854-1883)*, Avignon, ASPPIV, 2000, in grado di fornire indicazioni che vanno al di là del semplice caso di studio.

20 C. H. Kauffman, *The dictionary of merchandize and nomenclature in all European languages*, London, T. Boosey, 1815, pp. 215-16; Johann Friedrich Andreas Eichelberg, *Naturgetreue Abbildungen und ausführliche Beschreibungen aller in-und ausländischen Gewächse, welche die wichtigsten merkantilischen Waarenkunde*, Zürich, Meyer und Zeller, 1845, pp. 216-221.

21 Ampi riferimenti in Jan Rogoziński, *Smokeless Tobacco in the Western World 1550-1950*, New York-London, Praeger, 1990.

tabacco si immergono le foglie in “bagne” composte in gran parte da acqua e in piccola percentuale da sostanze aromatiche varie, tra cui ad esempio i liquori finché verso gli anni Trenta si scopre quasi casualmente che la liquirizia è un eccellente aromatizzante²². Dagli anni Cinquanta in poi, grazie a questa scoperta e a questo peculiare uso, gli Stati Uniti divengono il principale mercato di sbocco dell’estratto di liquirizia che qui viene acquistato prevalentemente da industriali e non in pastiglie, panetti o nei diffusissimi bastoncini bensì in grossi pani da diversi chili²³.

In questi stessi anni dall’altro lato dell’Atlantico l’elasticità mentale e la potenza finanziaria di quello che è (ancora per poco) il maggior ceto mercantile del mondo imprime una svolta parallela al piccolo mondo della liquirizia. Nel 1850 un’impresa armatoriale e commerciale di origine scozzese installata da diversi decenni a Londra e Liverpool e con interessi principalmente in Spagna scopre grazie a una conferenza scientifica che nella valle del Meandro, in Turchia, nei pressi del grande centro mercantile di Smirne, esistono enormi distese di liquirizia spontanea sfruttate in modo estremamente rudimentale da mercanti locali e soprattutto greci. I McAndrew mettono così in piedi una società con dei membri di un’altra famiglia di commercianti di origine scozzese, i Forbes, e investono una cospicua cifra iniziale - circa 50.000 sterline - per avviare un ampio progetto di lavorazione in loco della radice e di commercializzazione in Europa²⁴. La radice turca è qualitativamente inferiore a quella spagnola e italiana, ma la manodopera è a buon prezzo, la radice è eccezionalmente abbondante, i mezzi di trasporto sono di proprietà, la casa madre ha il privilegio di risiedere nel cuore del commercio e della finanza mondiali e l’investimento è assolutamente inedito per dimensioni: la MacAndrews & Forbes non ha alcuna difficoltà quindi a collocarsi nel giro di appena tre o quattro anni ai vertici della produzione mondiale di estratto. L’obiettivo è anzitutto il vivace mercato britannico ma ci vuole poco tempo per scoprire che affari ancor migliori si possono fare in America, coi produttori di tabacco. Di fronte alle straordinarie opportunità di mercato offerte dalla domanda dell’industria del tabacco i produttori di estratto di liquirizia americani si stanno però premunendo contro la concorrenza europea e all’inizio degli anni ‘70 ottengono che l’importazione della radice venga totalmente detassata mentre viene al contrario fortemente elevato il dazio sull’importazione dell’estratto²⁵. Nello stesso periodo il Congresso avvia l’indagine sulla possibilità di coltivare localmente la liquirizia che, come abbiamo visto, dimostra l’assoluta convenienza dell’importazione della radice. Ma il mercato americano è talmente

22 Joseph Clarke Robert, *The Tobacco Kingdom. Plantation, Market and Factory in Virginia and North Carolina, 1800-1860*, Durham (Nc), Duke University, 1938, pp. 213-15.

23 Archivio Compagna, Corigliano. V. Corrispondenza. Busta 329. *Lettera di Francesco Roseti (New York) al Barone Francesco Compagna, 12.1.1885*.

24 John Uri Lloyd, “Licorice”, *“The Eclectic Medical Journal”*, 12.1929, pp. 1-2. La vicenda, pur importante e interessante, del ramo MacAndrews & Forbes relativo alla liquirizia non è stata mai oggetto di studi salvo qualche accenno nelle opere della studiosa greco-statunitense Elena Frangakis-Syrett riguardanti il commercio di Smirne. A ciò ha contribuito anzitutto una ininterrotta tradizione di riservatezza, per non dire di segretezza, dell’azienda medesima, rotta solo parzialmente nel 1952 dalla pubblicazione di un opuscolo nel quale vengono date alcune telegrafiche informazioni storiche sull’impresa (MacAndrews & Forbes Company, *The Story of Licorice*, New York, MacAndrews & Forbes Company, 1952). La ricostruzione del cruciale contributo dato da MacAndrews & Forbes alla globalizzazione del mercato della liquirizia deve quindi passare attraverso la paziente ricucitura di fonti disperate, disperse e frammentarie.

25 United States of America. Treasury Department. Bureau of Statistics, *Annual report of the Chief of the Bureau of Statistics on the commerce and navigation of the United States for the fiscal year ended June 30, 1871*, Wahington, Government Print Office, 1872, tab. 17.

strategico che MacAndrews & Forbes si decidono nel 1872 a compiere una mossa audace e radicale: trasferiscono tutto il settore liquirizia - uffici e impianti - della ditta a New York e poi Camden, nel New Jersey, e si trasformano a tutti gli effetti un'impresa manifatturiera statunitense pur conservando gli interessi armatoriali e commerciali nella madrepatria²⁶.

È dunque principalmente grazie all'intraprendenza, alla potenza economica, alla visione strategica e all'aggressività degli eredi del vecchio commerciante scozzese William McAndrew che a partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento la liquirizia diviene un prodotto globale. La ditta anglo-americana non si limita infatti a sfruttare i territori e gli impianti turchi ma amplia progressivamente il proprio raggio di approvvigionamento di materia prima e di produzione di estratto in direzione dapprima della Russia Bianca (attuali Georgia e Azerbaijan) quindi del Medio Oriente (Iraq, soprattutto) e a partire dai primi anni del Novecento in direzione della stessa Cina, non trascurando via via di collocare le proprie pedine commerciali anche in aree più tradizionali come la Calabria.

Nel corso del Novecento la "vecchia" e nobile liquirizia dell'estratto puro europeo utilizzato a fini medici (come medicamento o come eccipiente) declina progressivamente²⁷ e con essa - salvo qualche rara e marginale eccezione²⁸ - la grande tradizione dei piccoli e medi produttori locali delle vallate fluviali spagnole, delle piane costiere del Mezzogiorno e di località particolari come l'inglese Pontefract²⁹, produttori che hanno dato vita ai marchi e agli estratti che sono stati a lungo i più celebri e i più quotati sui mercati internazionali³⁰. In Cina sopravvive tranquillamente, grazie all'autorevolezza della medicina tradizionale, l'uso medico della radice intera e polverizzata animando un mercato ancora vastissimo. Quel che più conta, tuttavia, è che il grosso della liquirizia estratta nella cintura euroasiatica, non privilegiando più come in passato la radice di grande qualità come quella della *Glabra typica*, finisce nei dolci prodotti da aziende di tutto il mondo tra cui primeggia un colosso tedesco come Haribo o ancor più nelle "bagne" che aromatizzano le sigarette prodotte da multinazionali globali come la statunitense Philip Morris.

E non è un caso che il principale protagonista del mercato mondiale della radice e dell'estratto resta - oggi al pari di centosessanta anni fa - l'iniziatore della sua globalizzazione: MacAndrews & Forbes-MAFCO, sussidiaria della multinazionale M&F Corporation, con impianti produttivi a Camden (New Jersey, Usa), Gardanne (Bouches-du-Rhône, Francia) e Zhangjiagang (Jiangsu, Cina).

26 MacAndrews & Forbes Company, *The Story of Licorice*, cit.

27 Venn, *The market*, cit., p. 6.

28 Possiamo ricordare in particolare la ditta abruzzese Menozzi-De Rosa di Atri e quella calabrese Amarelli di Rossano, entrambe ben note nei mercati mondiali sin dall'Ottocento. Qualche ulteriore cenno alla parabola delle liquirizie dell'Italia meridionale in Luigi Piccioni, "Liquorice paste production in Calabria, XVII-XX centuries", "Daedalus", XXII (2009), 2, pp. 143-157 (www.sociologia.unical.it/daedalus/home.htm).

29 Briony Hudson, Richard Van Riel, *Liquorice*, Wakefield, Wakefield Metropolitan District, 2004.

30 Ancora oggi può capitare di imbattersi in qualche illustrazione recente del mercato dell'estratto della liquirizia che cita marchi come "Cassano", "Duca di Corigliano", "Solazzi" spariti da molti decenni e che costituivano la gloria mondiale del distretto dell'Alto Ionio.